

Klosterstüble Oberschönenfeld

86459 Gessertshausen

Telefon 08238 / 3730

Telefax 08238 / 3700

kontakt@klosterstueble-oberschoenefeld.de

www.klosterstueble-oberschoenefeld.de

Menüvorschläge ab 15 Personen

Sehr verehrter Gast,

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns im Kloster Oberschönenfeld auszurichten. Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.

WICHTIG:

Bitte wählen Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü für alle Gäste aus!

Kinder & Vegetarier-Veganer können vor Ort von unserem Service abgefragt werden.

Wenn Sie nach Karte speisen möchten, schicken wir Ihnen gerne eine kleine Speisekarte zu.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch,
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihre Familie Haupt mit Team

Bankett- und Restaurantleitung:

Manuel Merk,

Alessandro Catalano

Reservierungstelefon: 08238-3730

Gültig ab 01.09.2020

Alle vorherigen Menüvorschläge / Bankettmappen verlieren ab sofort Ihre Gültigkeit.

Alle genannten Preise verstehen sich brutto inklusive gültiger Mehrwertsteuer.

Zur Begrüßung / Aperitif

Bei schönem Wetter im Freien

Prosecco „Valdo Rosé“	0,75	24,50
Prosecco	0,75l	18,50
Champagner Moët & Chandon Brut Imperial	0,75l	79,00
Champagner Moët & Chandon Brut Rosé Imperial	0,75l	89,00
Basilikum-Ingwer-Sprizz alkoholfrei 0,2l 5,90 mit Prosecco 6,90		
Aperol-Sprizz 0,2l 4,90		
Hugo 0,2L 4,90		
Kaisersprizz mit Beeren & Minze 0,2l 6,90		
Campari Orange oder Soda 4,90		
Martini Tonic mit Eis & Zitrone 4,90		

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang / Aperitif

Bei schönem Wetter im Freien

Bruschetta mit Basilikum-Tomaten, ab 20 Stück pro Sorte / Stück 3,00
Avokadocreme, Thunfischpaste
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilidip,
Räucherlachs-Canapé mit Senf-Dillsoße,
Tortenbrie-Canapé mit Feigensenf
Räucherschinken-Canapé mit Remoulade & Gurke

Bayerischer Empfang

Als I-Tüpfel für diesen Event zapfen wir ein süffiges Bier aus dem 30L Holzfass direkt bei Ihrer Gesellschaft an. Fass 330,00 / ca. 120 kleine Biere
dazu Ofenfrische Brezen Stück 1,40 / Baguette-Semmeln Stück 0,80 / Portion Butter 1,00
oder

Kleine Klosterbrot-Häppchen pro Person 5,90
mit Schnittlauch-, Griebenschmalz-,
Obatzda- & Hausmacherleberwurst

Gaumenkitzel für den ersten Hunger

Zum Einsetzen auf die Tische

Hausgemachtes Griebenschmalz in der Terrine, 3,50
Butter mit Klosterbrot & Baguette

Obatzda und Kräuterschmand, 3,50
mit Klosterbrot & Baguette

Würziger Kräuterschmand und hausmacher Leberwurst 3,50
mit Klosterbrot & Baguette

Kaffee / Kuchen

Kuchen & Torten können mitgebracht werden.

Unsere Kaffee Flatrate beträgt pro Person 8,50
und geht über 2 Stunden (z.B. von 15.00 Uhr-17.00 Uhr)

Die Flatrate beinhaltet:

- ~Kuchenteller mit Besteck und Geschirr inklusive Service & Reinigung
- ~Filterkaffee
- ~Cappuccino
- ~Espresso
- ~Tee
- ~Kakao
- ~Milch & Zucker

Vergessen Sie Bitte nicht Ihre mitgebrachten Kuchenbehälter zu beschriften und möglichst am selben Abend wieder mitzunehmen. Wir übernehmen für selbst mitgebrachtes Geschirr keine Haftung!

Menü 1 pro Person 17,70
Aufgeschmolzene Klosterbrotsuppe mit Speck & Schnittlauch 3,90

~~~

Ofenfrischer Schweinebraten „traditionell vom Hals“ 9,90  
Klosterbiersoße / Kartoffelknödel

~~~

Schokoladencreme mit marinierten Schattenmorellen im Glas serviert 3,90

Menü 2 pro Person 19,70
Kleiner gemischter Salat / Hausdressing 3,90

~~~

Ofenfrische knusprige Schweinshaxe 11,90  
Klosterbiersoße / Kartoffelknödel

~~~

Bayerische Creme mit marinierten Beeren im Glas serviert 3,90

Menü 3 pro Person 26,30
Flädlesuppe 3,90

~~~

¼ bayerische Bauernente / Apfelblaukraut / Kartoffelknödel / Naturjus 16,90

~~~

Rote Grütze / Vanilleeis / Schlagsahne 5,50

Menü 4 pro Person 24,70
Festtagssuppe mit Nudeln, Ochsenfleisch, Gemüse, Flädle 4,90

~~~

Medaillons vom Schweinefilet / Schwammerl-Rahmsoße / Butterspätzle 14,90

~~~

Zwei Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne 4,90

Menü 5 pro Person 27,70
Kartoffel-Lauchcremesuppe 4,90

~~~~~

Böflamott vom bayerischen Weiderind / glasierte Karotten / Butterspätzle 16,90

~~~

Mangocreme / Vanille-Ananas / Sorbet 5,90

Menü 6 pro Person 28,30
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln 4,90

~~~~~

Rehgulasch aus heimischer Jagd 18,50  
Schwammerl-Rahm / Semmelknödel / Preiselbeeren

~~~~~

Zwei Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne 4,90

Menü 7 pro Person 28,30

Tomatencremesuppe / Klosterbrotwürfel 4,90

~~~~~

Maispoulardenbrust unter Basilikumhaube 18,50

Grillgemüse / cremige Rosmarin-Polenta

~~~~~

Himbeer-Panna cotta & Beerensorbet im Glas serviert 4,90

Menü 8 pro Person 29,30

Kleiner gemischter Salat in Hausdressing 4,90

~~~~~

Augsburger Rostbraten aus dem Angus-Rinderrücken geschnitten 19,50

Röstzwiebeln / Käsespätzle / Sauce

~~~~~

Zwei Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne 4,90

Menü 9 pro Person 29,70

Tafelspitzbouillon mit Kräuterflädle 3,90

~~~~~

Tafelspitz vom heimischen Weiderind aus bäuerlicher Aufzucht 16,90

mit Markknochen & Wurzelgemüse gekocht / Apfelmeerrettich / Petersilienkartoffeln

~~~~~

Kaiserschmarrn im Pfandl serviert / Zwetschgenröster & Apfelmus 8,90

Menü 10 pro Person 32,30

„Suppentopf“ Kräftige hausgemachte Rindssuppe mit Nudeln, Ochsenfleisch, Gemüse, Flädle 4,90

~~~~~

„Unser Kloster-Pfandl“ mit Ente / Schweinsbraten / Haxe 18,50

Blaukraut / Kartoffelknödel / Naturjus

~~~~~

„Dessert-Teller“ mit Topfenknödel auf Zwetschgenröster 8,90

Apfelkücherl in Zimt-Zucker gewendet / Vanilleeis mit marinierten Beeren

Menü 11 pro Person 31,70

Vogersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen & Kernöl 8,90

~~~~~

„Schmankerl-Teller“ mit Schweinefilet-Medaillon & Kälbernem Fleischpflanzerl 14,90

Käsespätzle / Röstzwiebeln / Schwammerl-Soße

~~~~~

Marillenknödel / Zwetschgenröster / Vanilleeis 7,90

Menü 12 pro Person 32,70

Räucherlachs mit Reiberdatschi und Honig-Senf-Dillsoße 11,90

~~~~~

Kalbsbraten mit Rahm-Schwammerl-Soße / Butterspätzle 14,90

~~~~~

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Sahne 5,90

Menü 13 pro Person 34,70
Feldsalat in Hausdressing 8,90
geröstete Klosterbrotwürfel mit Speckkrusteln
~~~  
Kalbshaxe frisch aus dem Ofen 16,90  
Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Kalbsjus  
~~~  
Kaiserschmarrn im Pfandl serviert / Zwetschgenröster & Apfelmus 8,90

Menü 14 pro Person 34,30
Gärtnersalat / gegrillte Pilze / Tomaten / gehobelter Grana Padano 9,90
~~~~~  
Rinderbäckchen mit Gemüse & Rotwein geschmort / cremige Rosmarin-Polenta 18,50  
~~~~~  
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne 5,90

Menü 15 pro Person 35,90
Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch & Chili 4,90
~~~  
Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Bernaise 22,50  
Ratatouille-Gemüse / Kartoffelgratin  
~~~  
Zweierlei Sorbets / exotischer Fruchtsalat 8,50

Menü 16 pro Person 38,90
Gebackener Ziegenkäse, Ratatouille, Waldhonig, Wildkräuter 12,50
~~~~~  
Gebratenes Zanderfilet / Senfsoße / Wurzelgemüse / Kartoffeln 18,50  
~~~~~  
Topfenknödel / Zwetschgenröster / Vanilleeis 7,90

Menü 17 pro Person 42,50
Shrimps-Avokado-Törtchen / Sesamcreme / Kresse 16,50
~~~  
Barbarie Entenbrust / Cassissée-Soße 19,50  
Broccoli-Karotten-Gemüse / Kartoffelgratin  
~~~  
Hausgemachtes Tiramisu 6,50

Menü 18 pro Person 40,70
Räucherlachsforelle / Meerrettich-Rahmgurken mit Dill 14,90
~~~  
Filetteller von Rind- & Schwein 19,90  
Gemüse / Spätzle / Kräuterrahmsoße  
~~~  
Mangocreme / Vanille-Ananas / Sorbet 5,90

Menü 19 pro Person 41,70
 Feldsalat in Hausdressing 8,90
 geröstete Klosterbrotwürfel mit Speckkrusteln
 ~~~~  
 Rehrücken aus heimischer Jagd 26,90  
 Wacholdersoße / Waldpilze / Broccoli / Spätzle  
 ~~~~  
 „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren / Sahne 5,90

Menü 20 pro Person 41,30
 Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch & Chili 4,90
 ~~~~~  
 Milchkalbsrücken unter Kräuterhaube 26,90  
 Broccoli-Karotten-Gemüse / Kartoffelgratin / Madairajus  
 ~~~~~  
 Schokoladenfondant mit flüssigem Kern / Beerensorbet 9,50

Menü 21 pro Person 48,40
 Rinder-Tatar-Törtchen mit Wildkräutersalat in Trüffelmarinade 16,50
 ~~~~~  
 Lachsfilet & Scampi gegrillt / Grillgemüse / Rosmarin-Kartoffeln 26,00  
 ~~~~~  
 Schokoladenmousse-Törtchen / Beerenragout 5,90

Menü 22 pro Person 51,30
 Geräuchertes Saiblingsfilet / Apfelmeeerrettich / Salatsträußerl 14,90
 ~~~~~  
 Rinderfilet rosa gebraten / Cognac-Pfeffersoße / glasierte Karotten / Estragon-Kartoffelgratin 26,90  
 ~~~~~  
 Crème Brûlée von Tonkabohnen / exotisches Früchteragout / Sorbet 9,50

Menü 23 pro Person 48,90
 Cremig frischer Burrata / Tomatensalat / Babyspinat 14,50
 ~~~~~  
 Rosa gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste 26,50  
 Speck-Bohnen / Kartoffelgratin / Thymianjus  
 ~~~~~  
 Hausgemachtes Grand-Manier-Parfait / Beerenragout 7,90

Menü 24 pro Person 54,90
 Gegrillte Scampis / Avokado-Mangosalat / Wildkräuter 18,50
 ~~~~~  
 Involtini und Filet vom Milchkalb 28,50  
 feines Gemüse / gefüllte Pilz-Ravioli / Rosmarinjus  
 ~~~~~  
 Schokoladenmousse-Törtchen / Zwetschgenröster / Sorbet 7,90

Zum Abschluss gibt's Käse

Bayerische Käseauswahl, Hausbrot , Baguette & Butter pro Person 9,90

Festliche Tischdekoration

Extras, wenn gewünscht:

| | |
|--|------------|
| Weißer Stoff-Servietten incl. Reinigung | 1,80/Stück |
| Weißer Stoff-Tischdecken incl. Reinigung | 6,00/Stück |
| Menükarten | 1,80/Stück |
| Biergarnituren-Hussen | 8,00/Stück |

Feine Kuchen & Torten stehen je nach Saison in unserer Kuchenvitrine immer zur Auswahl.
Für selbst mitgebrachte Weine erlauben wir uns, ein Korkgeld von € 20,00 pro Flasche,
für Champagner € 35,00 pro Flasche in Rechnung zu stellen.
Unsere Tischwäsche ist weiß.

Fahrer-Service auf Vorbestellung

Sollten Sie einen Fahrer-Service benötigen, organisieren wir das sehr gerne für Sie.
Die Abrechnung erfolgt dann direkt mit dem Dienstleistungs-Unternehmen!

Allgemeine Informationen

Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter ab 23.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 95,00 pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Es dürfen keinerlei Musikanlagen aufgestellt werden. Sämtliche Unterhaltungen müssen vorher mit der Restaurantleitung abgestimmt werden! Bitte haben Sie Verständnis das auf die Klosterruhe geachtet werden muss!

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltung die genaue Personenzahl mit, am besten schriftlich per Mail. Diese Personenzahl dient dann als Verrechnungsgrundlage.

Unser Reservierungs- Auftragsbestätigungsformular finden Sie auf der nächsten Seite.

